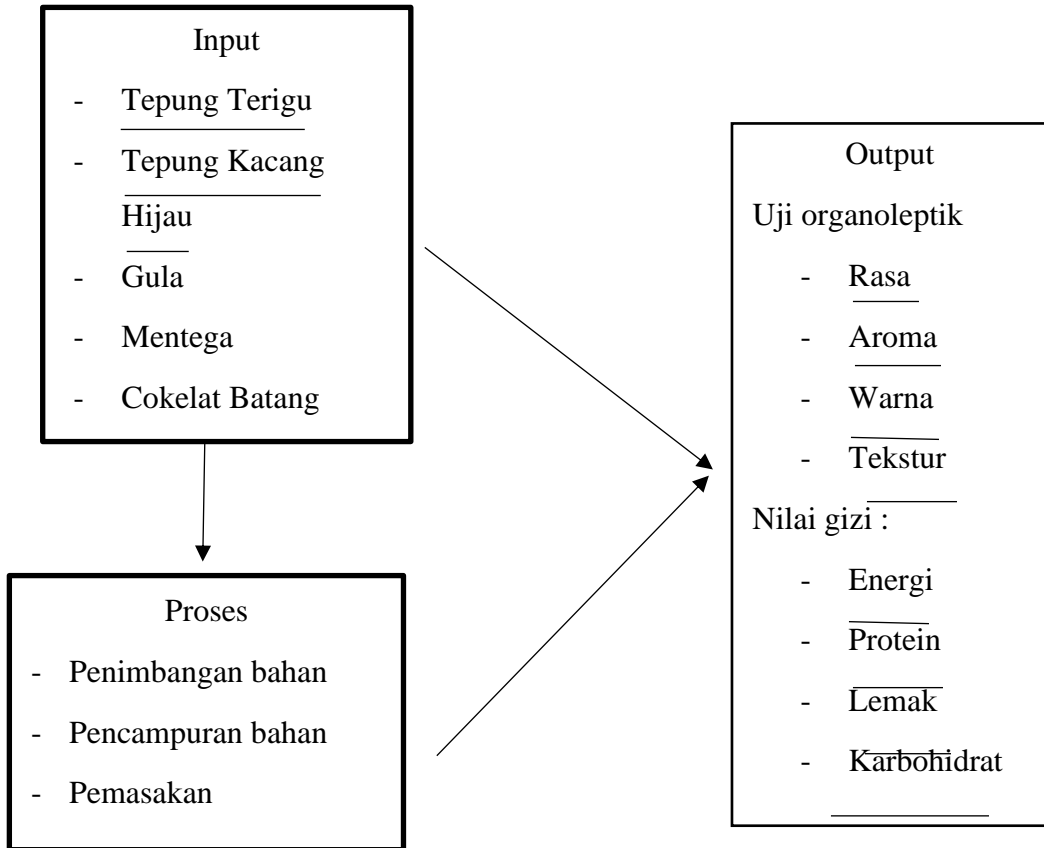


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**

Hubungan antara variable yang diteliti dapat digambarkan sebagai kerangka konsep seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2

Kerangka Konsep

Keterangan :

Yang bergaris bawah yang diteliti

Penjelasan :

Seperti tersaji pada gambar 2 dapat di atas dapat dilihat bahwa mutu brownies panggang dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu konsentrasi tepung kacang hijau dan bahan – bahan lainnya.

Proses pembuatan brownies panggang melalui beberapa tahapan yaitu menimbang bahan, mencampur bahan dan pemasakan hingga terciptalah brownies kacang hijau panggang. pengolahan brownies panggang kacang hijau dipengaruhi oleh perbandingan antara tepung kacang hijau dan tepung terigu. Penambahan tepung kacang hijau juga berpengaruh terhadap tekstur brownies.

Semakin banyak penambahan tepung kacang hijau maka protein akan meningkat. karena kacang hijau memiliki kandungan gizi tinggi protein. Sedangkan secara organoleptik brownies panggang dengan penambahan tepung kacang hijau diharapkan dapat meningkatkan rasa, aroma dan tekstur brownies.

## **B. Variabel dan Operasional**

### **1. Variabel**

Adapun variabel response yang diamati meliputi: rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan sedangkan variabel modifikasinya adalah Substitusi tepung kacang hijau dari tepung terigu mulai dari P1 sampai P3, Variabel response : karakteristik brownies panggang dengan substitusi tepung kacang hijau meliputi, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan, Variabel modifikasi : substitusi kacang hijau dari tepung terigu mulai dari 20%, 30% dan 40%.

### **2. Definisi Operasional**

Secara lebih rinci variabel yang diamati dalam penelitian ini dapat dijabarkan menjadi definisi operasional seperti tersaji pada tabel 4.

Tabel 4

## Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara pengukur
1	Karakteristik brownies panggang dengan substitusi tepung kacang hijau	Mutu sebyektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, dan penerimaan keseluruhan.	Interval
2	Substitusi brownies panggang tepung kacang hijau	Brownies panggang dengan substitusi tepung kacang hijau adalah brownies berbahan dasar tepung terigu dengan substitusi tepung kacang hijau 20%, 30% dan 40%.	Ordinal
3	Kandungan zat gizi brownies kacang hijau	Kandungan zat gizi brownies panggang meliputi energi, protein, lemak dan karbohidrat	Rasio